

3月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中 15日

岐阜市教育委員会

日	曜	こ ん だ て 名			エネルギー kcal	塩分 g
1	水	牛乳	麦飯	※カレーライス ※フライビーンズ ※キャベツのサラダ	854	2.5
2	木	牛乳	麦飯	※ちらしごはん サケの塩焼き ※あおさのしんじょ汁 ※ゼリー	800	3.0
3	金	牛乳	米飯	イカの照り煮 ※うの花いり 利休汁 ※ゼリー	781	2.8
6	月	牛乳	米飯	エビフライ 筑前煮 ※いわじり ※こはく	871	1.9
8	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 ※おやこどんぶり※ 親子丼 ほうれん草のおかかあえ ※ぎふみそしる 岐福味噌汁 	752	2.5
9	木	牛乳	一食うどん	【味の旅—岩手県—】 ※じゃじゃ麺 ソフトカレイのたつた揚げ  くきわかめの炒め煮	839	2.2
10	金	牛乳	米飯	※サバの味噌煮 ※にんじんの塩こうじきんぴら ※いなかじり	798	2.3
13	月	牛乳	米粉食パン	※ポークビーンズ オムレツ ※やさい ※ジャム	796	3.9
14	火	牛乳	米飯	【ふるさと食材の日】 ※シシャモのお茶揚げ ※じゃがいものそぼろ煮  ※キャベツの味噌汁	770	2.1
15	水	牛乳	麦飯	※すぶた ※はくさい ※しおいた ※はるさめ 酢豚 白菜の塩炒め 春雨のスープ ふりかけ	797	2.9
16	木	牛乳	麦飯	※マグロのたつた揚げ ※ひじき ※だいず ※にもの ※さわにわん ゼリー	836	2.1
17	金	牛乳	米飯	※とりにく ※だいず ※にもの ※こまつな ※じり 鶏肉と大豆の煮物 小松菜のごまあえ かきたま汁 ぼたもち	829	2.0
20	月	牛乳	食パン	※にこ 煮込みハンバーグ ボイルキャベツ ※アサリのチャウダー	881	3.7
22	水	牛乳	麦飯	※とりにく 鶏肉のかぼすだれ ※き ※ほ ※だいこん ※に 岐福味噌汁	848	2.2
23	木	牛乳	麦飯	※まーぼー豆腐 麻婆豆腐 じゃがいものから揚げ ※ちゅうか 中華あえ ミルメーク	817	2.5

(令和4年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を100%、パンとソフト麺に使用する小麦粉は岐阜県産を50%使用しています。
- 牛乳は岐阜県産を100%使用しています。米飯、パン、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。
- ◇※のメニューには岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇『ふるさと食材の日』は、すべての献立に岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇主な食材の産地は、学校給食課のホームページに掲載しています。
- ◇給食用食材の放射性物質検査を行っています。
- 検査結果は、食品衛生課のホームページに掲載しています。
- ◇学校給食は、『学校給食地産地消推進事業』により、県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。
- ◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。
- ◇毎月19日は、「食育の日」です。
- ◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産の大豆から作られた岐福(ぎふ)味噌を使用しています。
- ◇学校給食の栄養価は、『学校給食摂取基準(学校給食実施基準)』に基づいて考えられています。